











**BISTROT MARLOE**  
**PARIS**

Prix TTC, Service compris

# Carte Spéciale Saint Valentin

## Liste des allergènes présents dans nos plats

Gluten  Œufs  Lait   
Crustacés  Poissons  Mollusques   
Arachides  Fruits à coque  Sésame Soja  Lupin   
Moutarde  Sulfites  Celeri 



**Viandes origine : FR | DE | NL | IE | UY | AR**

**LES CHAMPAGNES À LA COUPE**

**12 cl**

BOLLINGER "Spécial Cuvée" Brut	25,00€
MONGERY "Sélection" Brut Rosé	16,00€

**LES VINS BLANCS AU VERRE**

**12 cl**

2023 CHABLIS <i>Domaine Wenger</i>	13,00€
2023 TERRE SICILIANE "Sole y Vento" <i>Marco Bartoli</i>	15,00€
2024 CONDRIEU "Les Grandes Chaillées" <i>S. Montez</i>	22,00€

**LES VINS ROUGES AU VERRE**

**12 cl**

2022 HAUTES CÔTES DE NUITS "Origine" <i>M. &amp; P. Moë</i>	13,00€
2022 CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE "Cuvée Réservee" <i>A. Brunel</i>	18,00€
2016 SAINT-ÉMILION GRAND CRU <i>Pavillon de Taillefer</i>	24.00€

## À PARTAGER (OU PAS !)

**Le Cœur de Saumon Fumé**    **24€**  
Crème double citronnée et ciboulettes.

**L'Assiette de Paleta 100 % Iberico Bellota**   **32€**  
Pain cristal frotté à l'ail et pulpe de tomate.

**Les 6 Gros Escargots de Bourgogne**   **18€**  
En persillade.

**La Boîte de Caviar Oscière Prestige**     
Blinis, crème aigrette. **20g / 58€- 50g / 128€**

## LES ENTRÉES

**Gambero Rosso en carpaccio**    **39€**  
Condiment avocat, vinaigrette passion et yuzu.

**Terrine de foie gras maison**     **29€**  
Condiment poire, vanille, poivre de Madagascar et Toast de Pain.

**Le Ceviche de Maigre de Ligne**       **32€**  
Légumes croquants, lèche du tigre au maïs et piment végétarien.

## LES SUGGESTIONS DU MOMENT

### Langoustines roties

39€

Riz bomba, jus de crustacés à l'estragon et siphon yuzu.

### Les Saint-Jacques des Côtes Françaises

42€

Macaronis gratinés, Tartufata, Crèmeux de Topinambour, Jus de viande.

### Le Ris de Veau (origine France)

49€





Purée d'oignons, gnocchi et champignons, jus de viande.

### La Belle Côte de Bœuf (origine France, Irlande ou Allemagne selon arrivage)

Garniture au choix, sauce béarnaise. (Pour 2 personnes) 58€ / personne

## LES GARNITURES EN SUPPLÉMENTS

9€

- Les frites maison 
- La mousseline de pommes de terre au beurre Bordier 
- La salade verte au vieux vinaigre balsamique 
- Les légumes du moment 

## LES FROMAGES AFFINÉS DE CHEZ MME DUBOIS

**L'assiette de Fromages (3 pièces)**

**17€**

**La grande assiette de Fromages (7 pièces)**

**26€**



**Exo-coco**    

**13€**

Biscuit noix de coco, croustillant noix de coco, crémeux citron et compotée mangue-passion, mousse noix de coco.

**Le Tout Pistache**    

**14€**

Croustillant pistache, biscuit pistache, crémeux pistache, mousse pistache, glaçage pistache, ganache pistache

**Paris-brest**    

**13€**

Pâte à choux, crème intense au praliné, praliné, éclats de sucre grains et de noisettes hachées.